

Les bêtises de Jean Fernand

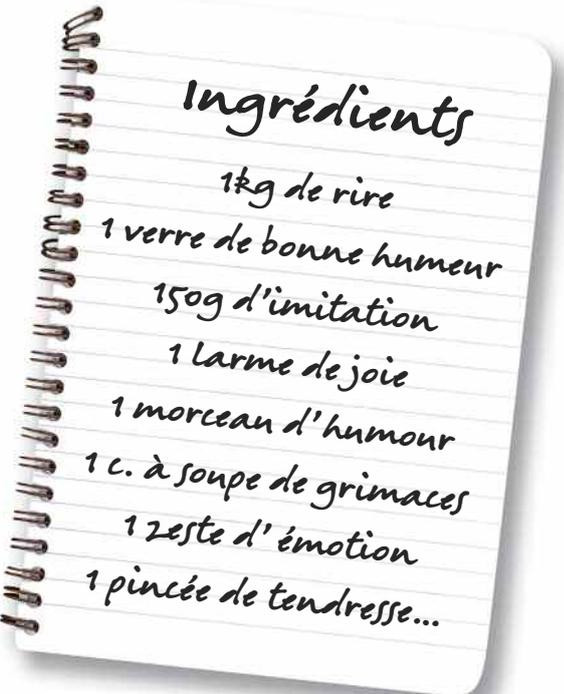
Authentique produit du terroir,
élevé en plein air, à l'ail et à l'huile d'olives, habitué des cabarets parisiens !!!



ARTISTE
COMIQUE

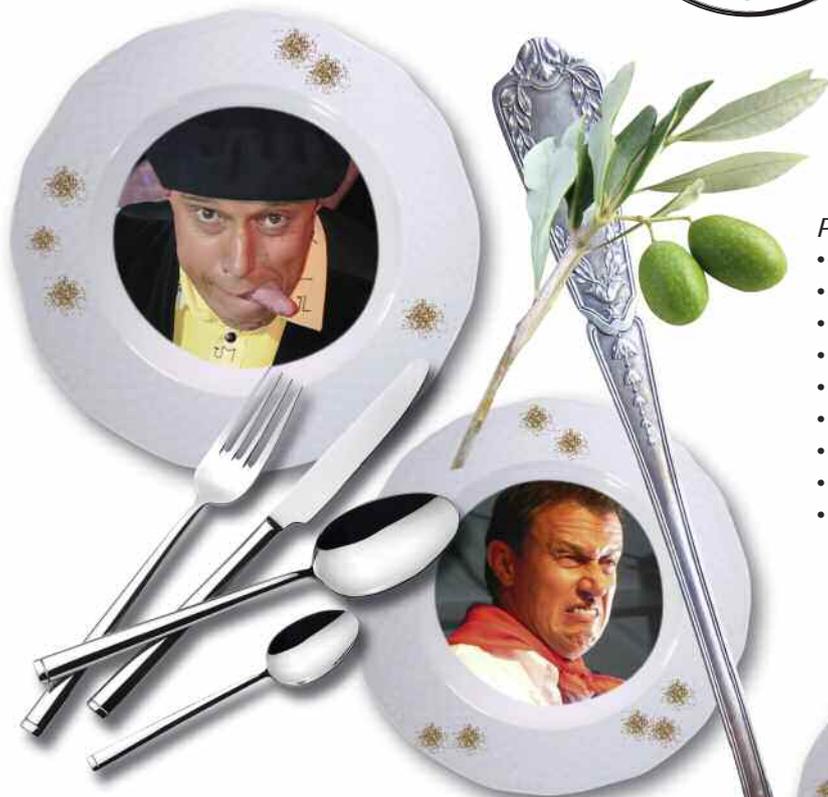


100% Made in Provence



Ingredients

- 1kg de rire
- 1 verre de bonne humeur
- 150g d'imitation
- 1 larme de joie
- 1 morceau d'humour
- 1 c. à soupe de grimaces
- 1 zeste d'émotion
- 1 pincée de tendresse...



Préparation : 20 mn - Cuisson : 1 heure

- Dégager un devant de scène
- Installer un pied de micro à ondes
- Accompagner de lumières ou poursuite
- Incorporer quelques blagues bien assaisonnées
- Accompagner d'histoires crues ou fraîches
- Mettre dans une salle, préchauffée de préférence
- Présenter le tout sur une scène
- Ajouter un bouquet garni d'éclat de rire
- A déguster sans modération en famille ou entre amis...

Idées recettes pour vos spectacles :

Menu Rieur - Menu Farceur - Menu Gastrocomique

- Duo de gags à la Mormoileneu
- Grimace sauce forte ou douce
- Fricassée de personnages
- Rians aux petites histoires gratinées
- Croquant Méditerranéen
- Beau Dégât d'Espagne
- Ivrogne de la Feria, sauce anisée
- Soupe de Grimaces au Couillon de légumes
- Cocktail de rires des bois

